



C/2024/2366

27.3.2024

**Publicação de um pedido de alteração do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho**

(C/2024/2366)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido de alteração, nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup>, no prazo de dois meses a contar da data da presente publicação

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

«Pico»

**PDO-PT-A1445-AM01**

**Data do pedido: 19.3.2017**

**1. Normas aplicáveis à alteração**

Artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 – Alteração não menor

**2. Descrição e motivos da alteração**

*2.1. Informação relativa ao requerente*

Descrição: atualização da informação relativa ao requerente.

Motivos: uma vez que os dados se encontram desatualizados, é necessário atualizá-los. Esta atualização é necessária para que o documento único e o caderno de especificações estejam em conformidade com a regulamentação em vigor e visa melhorar e clarificar a descrição anteriormente apresentada.

Pontos alterados no documento único: «Outras informações – Dados do requerente».

Pontos alterados no caderno de especificações: «Outras informações – Dados do requerente».

*2.2. Informação relativa às partes interessadas*

Descrição: supressão da informação relativa às partes interessadas.

Motivos: devido a uma interpretação incorreta deste estatuto, foi indevidamente preenchido este campo com os dados do requerente, pelo que se suprimiu a informação. Esta atualização é necessária para que o documento único e o caderno de especificações estejam em conformidade com a regulamentação em vigor e visa melhorar e clarificar a descrição anteriormente apresentada.

Pontos alterados no documento único: «Outras informações – Partes interessadas».

Pontos alterados no caderno de especificações: «Outras informações – Partes interessadas».

*2.3. Informação relativa aos organismos de controlo*

Descrição: atualização da informação relativa aos organismos de controlo.

Motivos: uma vez que os dados se encontram desatualizados, é necessário atualizá-los. Esta atualização é necessária para que o documento único e o caderno de especificações estejam em conformidade com a regulamentação em vigor e visa melhorar e clarificar a descrição anteriormente apresentada.

Pontos alterados no documento único: «Outras informações – Dados dos organismos de controlo».

Pontos alterados no caderno de especificações: «Outras informações – Informações sobre os organismos de controlo».

<sup>(1)</sup> JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

#### 2.4. *Informação relativa às autoridades de controlo competentes*

Descrição: atualização da informação relativa às autoridades de controlo competentes.

Motivos: uma vez que os dados se encontram desatualizados, é necessário atualizá-los. Esta atualização é necessária para que o documento único e o caderno de especificações estejam em conformidade com a regulamentação em vigor e visa melhorar e clarificar a descrição anteriormente apresentada.

Pontos alterados no documento único: «Outras informações – Dados das autoridades de controlo competentes».

Pontos alterados no caderno de especificações: «Outras informações – Informações sobre as autoridades de controlo competentes».

#### 2.5. *Categoria de produto – Aditamento de nova categoria de produtos vitivinícolas*

Descrição: é aditada a categoria «Vinho».

Motivos: contribuir para aumentar o valor económico de um produto já existente na região, mediante reconhecimento do produto como denominação de origem.

Este tipo de produto já é elaborado pelos produtores, de acordo com práticas tradicionais em uso na região, destacando-se pela sua qualidade e tipicidade. Deste modo a inclusão deste novo produto na DOP «Pico» é um reconhecimento da sua importância e qualidade e uma mais-valia para os seus produtores.

Pontos alterados no documento único: «Categoria de produtos vitivinícolas», «Descrição dos vinhos», «Práticas enológicas específicas», «Relação com a área geográfica» e «Outras condições».

Pontos alterados no caderno de especificações: «Categoria de produtos vitivinícolas», «Descrição dos vinhos», «Práticas enológicas específicas», «Relação com a área geográfica» e «Outras condições».

#### 2.6. *Categoria de produto – Aditamento de nova categoria de produtos vitivinícolas*

Descrição: é aditada a categoria «Vinho espumante».

Motivos: contribuir para aumentar o valor económico de um produto já existente na região, mediante reconhecimento do produto como denominação de origem.

Este tipo de produto já é elaborado pelos produtores, de acordo com práticas tradicionais em uso na região, destacando-se pela sua qualidade e tipicidade. Deste modo a inclusão deste novo produto na DOP «Pico» é um reconhecimento da sua importância e qualidade e uma mais-valia para os seus produtores.

Pontos alterados no documento único: «Categoria de produtos vitivinícolas», «Descrição dos vinhos», «Práticas enológicas específicas», «Relação com a área geográfica» e «Outras condições».

Pontos alterados no caderno de especificações: «Categoria de produtos vitivinícolas», «Descrição dos vinhos», «Práticas enológicas específicas», «Relação com a área geográfica» e «Outras condições».

#### 2.7. *Categoria de produto – Aditamento de nova categoria de produtos vitivinícolas*

Descrição: é aditada a categoria «Vinho de uvas sobreamadurecidas».

Motivos: contribuir para aumentar o valor económico de um produto já existente na região, mediante reconhecimento do produto como denominação de origem.

Este tipo de produto já é elaborado pelos produtores, de acordo com práticas tradicionais em uso na região, destacando-se pela sua qualidade e tipicidade. Deste modo a inclusão deste novo produto na DOP «Pico» é um reconhecimento da sua importância e qualidade e uma mais-valia para os seus produtores.

Pontos alterados no documento único: «Categoria de produtos vitivinícolas», «Descrição dos vinhos», «Práticas enológicas específicas», «Relação com a área geográfica» e «Outras condições».

Pontos alterados no caderno de especificações: «Categoria de produtos vitivinícolas», «Descrição dos vinhos», «Práticas enológicas específicas», «Relação com a área geográfica» e «Outras condições».

### 2.8. Descrição dos vinhos – categoria «Vinho licoroso»

Descrição: é melhorada e adaptada a descrição dos vinhos licorosos.

Motivos: uma vez que a descrição anterior dos vinhos foi considerada genérica e vaga, importa alterá-la para definir as características associadas aos vinhos da DOP «Pico». Esta alteração é necessária para que o documento único e o caderno de especificações estejam em conformidade com a regulamentação em vigor.

Pontos alterados no documento único: «Descrição dos Vinhos – categoria “Vinho licoroso”».

Pontos alterados no caderno de especificações: «Descrição dos Vinhos – categoria “Vinho licoroso”».

### 2.9. Práticas vitivinícolas – Rendimentos máximos

Descrição: supressão da exceção.

Motivos: estabelecimento de um critério claro e objetivo para o valor deste parâmetro, o que permite garantir a uniformidade e previsibilidade das condições de produção.

Pontos alterados no documento único: «Práticas vitivinícolas».

Pontos alterados no caderno de especificações: «Práticas vitivinícolas».

### 2.10. Práticas vitivinícolas – Práticas enológicas – todas as categorias

Descrição: inclusão de uma restrição aplicável à vinificação para todas as categorias de produto: 85 % do volume total de mosto tem de provir das castas principais, podendo o restante provir de castas secundárias.

Motivos: a consolidação de uma lista restrita de castas essenciais para garantir a autenticidade e o caráter diferencial dos produtos da DOP «Pico», conduziu à definição de uma percentagem mínima do volume total do mosto com origem nas castas principais. No entanto, considerando as outras variedades que fazem parte do mapa varietal tradicional da área geográfica, a sua inclusão numa percentagem limitada não altera o caráter diferencial dos vinhos da DOP «Pico».

Pontos alterados no documento único: «Práticas vitivinícolas» – Restrição aplicável à vinificação.

Pontos alterados no caderno de especificações: «Práticas vitivinícolas» – Restrição aplicável à vinificação.

### 2.11. Principais castas de uva – alteração/adequação da lista de castas

Descrição: adequação dos nomes à nova lista nacional. Remoção das castas: *fernão-pires*, *generosa*, *malvasia* e *sercial*. Castas que passaram a castas secundárias: *malvasia-fina (boal)* e *galego-dourado*.

Motivos: necessidade de adaptar e de atualizar a lista das castas definidas para a produção de vinhos na região Pico de acordo com o novo enquadramento legal – lista nacional de castas aptas à produção de vinho em Portugal.

A restrição das castas a utilizar surgiu da consolidação das castas essenciais para garantir a autenticidade e o caráter diferencial dos produtos da DOP «Pico». Este mesmo processo originou ainda a transferência de uma casta anteriormente considerada na lista das «Principais Castas» para a lista das «Castas Secundárias».

Pontos alterados no documento único: «Principais castas de uva».

Pontos alterados no caderno de especificações: «Principais castas de uva».

### 2.12. Castas de uva secundárias – inclusão

Descrição: inclusão de duas castas secundárias, que foram retiradas da lista das «castas principais»: *malvasia-fina (boal)* e *galego-dourado*.

Motivos: estas castas fazem parte do mapa varietal tradicional da área geográfica, pelo que a sua inclusão como «castas secundárias» não altera o caráter diferencial dos vinhos da DOP «Pico».

Pontos alterados no documento único: não altera o documento único.

Pontos alterados no caderno de especificações: «Castas de uva secundárias».

2.13. *Relação com a área geográfica – todas as categorias*

Descrição: é melhorada e adaptada a descrição da relação com a área geográfica.

Motivos: uma vez que, por um lado, a descrição da relação que constava anteriormente (categoria «Vinho») foi identificada como genérica e pouco precisa, e, por outro face à necessidade de introduzir a descrição da relação para as novas categorias de produto («Vinho espumante», «Vinho licoroso» e «Vinho de uvas sobreamadurecidas») promoveu-se a revisão do teor deste ponto, onde se inserem todas as categorias de produto. Melhora-se assim a objetividade do conteúdo, considerando que a relação estabelecida com a área geográfica é transversal a todas as categorias.

Pontos alterados no documento único: «Relação com a área geográfica».

Pontos alterados no caderno de especificações: «Relação com a área geográfica».

## DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Pico

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho
3. Vinho licoroso
4. Vinho espumante
16. Vinho de uvas sobreamadurecidas

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. Vinhos

Vinhos brancos:

De cor amarelo definido ou amarelo-pálida, os vinhos apresentam aroma com algum citrino e notas iodadas e um pouco de fruta tropical. No palato, apresentam salinidade e mineralidade acentuadas e acidez pronunciada. São moderadamente alcoólicos e deixam um sabor residual fresco.

Relativamente aos restantes parâmetros analíticos, aplicam-se os valores previstos na legislação.

## Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	46,6 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	250

2. Vinhos licorosos

Os vinhos são de cor âmbar a castanha, com reflexos dourados. São encorpados e bem estruturados, habitualmente secos ou meio-secos, embora também possam ser meio-doces ou doces.

O *bouquet* destes vinhos pode incluir notas de fruta madura e de fruta de árvore. Tratando-se de vinhos jovens, podem estar presentes notas florais ou herbáceas.

Com a idade e após estágio prolongado em barricas, apresentam aromas frutados, de frutos secos, mel, caramelo, especiarias e notas fumadas.

O sabor é rico, variando entre seco e meio-doce, apresentando alguma salinidade e acidez. São vinhos frutados (frutos de caroço), que podem também apresentar notas de frutos secos, mel, caramelo e especiarias.

Relativamente aos restantes parâmetros analíticos, aplicam-se os valores previstos na legislação.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	46,6 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	250

### 3. Vinhos Espumantes

De cor amarela definida ou amarela-pálida, os vinhos espumantes brancos apresentam aroma com algum citrino e notas iodadas, bem como um pouco de fruta tropical.

Pode em alguns anos apresentar aromas tropicais. Na boca, apresentam uma espuma consistente e fresca, de bolha fina e persistente; são frutados e minerais, com notas salinas evidentes e de acidez marcada, terminando de forma fresca e revigorante.

Relativamente aos restantes parâmetros analíticos, aplicam-se os valores previstos na legislação.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,5
Acidez total mínima	46,6 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	185

### 4. Vinhos de uvas sobreamadurecidas

Vinhos brancos:

Vinhos de aromas frutados, frutos maduros, fruta de caroço. Notas de uvas passas em alguns anos.

Com o envelhecimento ganha notas de fruta passa, compota, sobressaindo um pouco o especiado.

Na boca, denso, volumoso, frutado e especiado, com notas de caramelo, ervas aromáticas e salinas, com final fresco.

Relativamente aos restantes parâmetros analíticos, aplicam-se os valores previstos na legislação.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	46,6 miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	250

## 5. Práticas enológicas

### a. Práticas enológicas essenciais

1. Vinhos, vinhos espumantes, vinhos licorosos e vinhos de uvas sobreamadurecidas – condução da vinha e solos

#### Métodos de cultivo

Os produtos vitivinícolas com DOP «Pico» devem provir de vinhas estremes que podem ser conduzidas no chão, em taça ou cordão.

As vinhas destinadas à produção de produtos vitivinícolas com a DOP «Pico» devem estar ou ser instaladas em solos litólicos não húmicos e litossolos, sobre substrato consolidado de basaltos ou rochas afins, correspondente a lavas recentes, associadas a afloramentos rochosos, por vezes com material pedregoso disseminado e manto lávico consolidado à superfície.

2. Vinhos, vinhos espumantes, vinhos licorosos e vinhos de uvas sobreamadurecidas – práticas tradicionais

#### Restrição aplicável à vinificação

Na elaboração dos produtos vitivinícolas com DOP «Pico» são seguidos os métodos e práticas enológicas tradicionais legalmente autorizados.

3. Vinhos – título alcoométrico volúmico natural

#### Restrição aplicável à vinificação

Os mostos devem ter um título alcoométrico volúmico em potência mínimo natural de 10 % vol.

4. Vinhos espumantes – título alcoométrico volúmico natural

#### Restrição aplicável à vinificação

Os mostos destinados aos vinhos de base para espumante devem ter um título alcoométrico volúmico em potência mínimo natural de 9 % vol.

5. Vinhos licorosos – título alcoométrico volúmico natural

#### Restrição aplicável à vinificação

Nos vinhos licorosos, os mostos devem apresentar um título alcoométrico volúmico natural em potência no mínimo de 12 % vol.

6. Vinhos de uvas sobreamadurecidas – título alcoométrico volúmico natural

#### Restrição aplicável à vinificação

Nos vinhos de uvas sobreamadurecidas, os mostos devem apresentar um título alcoométrico volúmico natural em potência mínimo natural de 15 % vol.

7. Vinhos, vinhos espumantes, vinhos licorosos e vinhos de uvas sobreamadurecidas - castas

#### Restrição aplicável à vinificação

Na produção dos vinhos, vinhos espumantes, vinhos licorosos e vinhos de uvas sobreamadurecidas com DOP «Pico», 85 % do volume total do mosto deve provir das castas *arinto-dos-açores/terrantês-da-terceira, verdelho* e *terrantês-do-pico*.

O remanescente do volume total do mosto pode provir das castas *galego-dourado* e *malvasia-fina/boal*.

8. Vinhos licorosos – estágio

#### Prática enológica específica

O vinho licoroso da DOP «Pico» só pode ser engarrafado após um estágio mínimo de 36 meses.

9. Vinhos de Uvas Sobreamadurecidas – estágio

#### Prática enológica específica

O vinho de uvas sobreamadurecidas da DOP «Pico» só pode ser engarrafado após um estágio mínimo de 36 meses.

b. *Rendimentos máximos*

Vinhos, vinhos espumantes, vinhos licorosos e vinhos de uvas sobreamadurecidas

70 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área geográfica de produção da DOP «Pico» abrange:

- a) No município da Madalena, áreas de altitude igual ou inferior a 100 m;
- b) No município de São Roque, a freguesia de Santa Luzia e parte da freguesia da Prainha, lugar da Baía de Canas, áreas de altitude igual ou inferior a 100 m;
- c) No município das Lajes, a freguesia da Piedade, nos lugares de Engrade e Manhenna, áreas de altitude igual ou inferior a 100 m.

7. **Principais castas de uva de vinho**

Arinto-dos-açores – terrantez-da-terceira

Galego-dourado

Malvasia-fina – boal, bual

Terrantez-do-pico

Verdelho

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

Vinhos, vinhos espumantes, vinhos licorosos e vinhos de uvas sobreamadurecidas

Estas informações aplicam-se aos vinhos, vinhos espumantes, vinhos licorosos e vinhos de uvas sobreamadurecidas.

Fatores naturais

Situada no grupo central do arquipélago dos Açores, a ilha do Pico é a segunda maior deste arquipélago e a mais montanhosa, com o ponto mais alto de Portugal – a montanha do Pico, que se eleva a 2 351 m de altitude.

Apresentando-se ainda como o ponto mais alto da Dorsal Mesoatlântica, a montanha do Pico, determina a orografia da ilha, constituindo um obstáculo orográfico capaz de potenciar assimetrias de precipitação entre encostas. Tal facto contribui em parte para a explicação da predominância da vinha no flanco oeste da ilha, onde a precipitação é, regra geral, menor comparativamente, por exemplo, com a costa nordeste.

O clima litoral da ilha do Pico é, de acordo com a classificação de Köppen, do tipo Csb - clima temperado (temperatura média do mês mais frio inferior a 18 °C mas superior a -3 °C) com Inverno chuvoso e Verão seco e pouco quente (temperatura média do mês mais quente é, em média, inferior a 22 °C).

Resultado do confronto de massas de ar atlânticas, o vento é um elemento climático relevante, devido à humidade e salinidade que transporta.

A humidade relativa é de uma forma geral inferior à das restantes ilhas, situando-se entre os 70 % e os 80 %, sendo que no Verão, fruto da reduzida amplitude térmica criada pelo efeito termorregulador dos mantos de lava, a humidade relativa permanece baixa, inclusivamente à noite, providenciando condições favoráveis para a viticultura.

Enquanto mais jovem ilha dos Açores apresenta solos de origem vulcânica pouco evoluídos, com elevada quantidade de elementos grosseiros (pedregosidade) e pouco profundos. Existem ainda zonas compostas por «lajido», caracterizados por mantos de lava nos quais podem ser observadas formas consolidadas elucidativas do vulcanismo da ilha (erupções efusivas do tipo Havaiano).

Fatores humanos

O povoamento do Pico, em 1460, trouxe as primeiras cepas que rapidamente se espalharam pela ilha.

Com sabedoria e criatividade, o Picoense triunfou perante as adversidades da natureza, transformando pedra improdutiva no seu modo de sustento, plantando a vinha, protegendo-a dos ventos fortes e ressalsa marítima, através da construção de uma gigantesca e estruturada malha de muros, onde sobressaem os «currais» (parcelas de terreno delimitadas por muros de pedra solta construída com duplo propósito: arrumação do excesso de pedregosidade e proteção dos efeitos do vento). Esta obra arquitetónica foi reconhecida pela UNESCO em 2004 como «Paisagem Cultural da Humanidade» e ainda hoje é vivida por uma população que se orgulha do seu passado.

Características específicas dos produtos associadas à área geográfica:

Vinhos, vinhos espumantes, vinhos licorosos e vinhos de uvas sobreamadurecidas

Os vinhos, vinhos licorosos, vinhos espumantes e vinhos de uvas sobreamadurecidas com DOP «Pico» apresentam mineralidade e salinidade como atributos relevantes e distintivos. Caracterizam-se por serem frescos, moderadamente alcoólicos, com aromas frutados, acidez marcada e notas minerais.

Relação com a área geográfica:

A presença de elementos grosseiros nos solos do Pico potencia a absorção e reflexão do calor e, consequentemente favorece a maturação das uvas e a expressão dos compostos aromáticos das castas, originando vinhos, vinhos espumantes e vinhos licorosos com aromas marcados. Em algumas zonas em que se verificam a presença de mantos de lava consolidados («lajidos») a absorção e reflexão de calor faz-se ainda de forma mais intensa, permitindo a produção de uvas com elevado estado de maturação que originam vinhos de uvas sobreamadurecidas com aromas frutados, destacando-se os frutos maduros e fruta de caroço.

Os solos vulcânicos, conjugados com a forte influência atlântica originada pela insularidade, atribuem aos vinhos, vinhos espumantes, vinhos licorosos e vinhos de uvas sobreamadurecidas com DOP «Pico» as suas características de mineralidade e salinidade.

O fator humano, preservando a tradição secular, reflete-se na construção das parcelas («currais»), essenciais na proteção das videiras à exposição aos ventos atlânticos e na criação das melhores condições vegetativas para as vinhas e é fator relevante para assegurar as condições para a maturação das uvas e contribuir para o equilíbrio aromático dos vinhos, vinhos espumantes, vinhos licorosos e vinhos de uvas sobreamadurecidas produzidos.

A eleição muito restrita das castas que apresentam a melhor adaptação vitícola às condições da área geográfica constitui um elemento determinante e diferenciador das características qualitativas dos vinhos da área geográfica (vinhos, vinhos espumantes, vinhos licorosos e vinhos de uvas sobreamadurecidas) e reflete o saber-fazer da tradição.

## 9. Outras condições essenciais

*Vinho, vinho espumante e vinho licoroso com DOP «Pico»*

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Apreciação da rotulagem em fase prévia à comercialização.

A marca deve obrigatoriamente constar do rótulo.

### Hiperligação para o caderno de especificações

<https://www.ivv.gov.pt/np4/8617.html>